GS89F / GS89F-SP

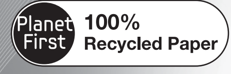
Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.





CONTENIDO

Guía de búsqueda rápida 2
Horno 3
Panel de control 4
Accesorios 5
Uso de este manual de instrucciones 6
Información de seguridad 6
Instalación del horno microondas 13
Configuración de la hora 13
Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema 14
Cocción/Recalentamiento 14
Niveles de potencia 15
Ajuste del tiempo de cocción 15
Cómo detener la cocción 15
Configuración del modo de ahorro de energía 15
Uso de la limpieza con vaporización (sólo GS89F) 16
Uso de la función de recalentamiento automático 17
Configuración del recalentamiento automático 17
Uso de la función de descongelación automática 18
Configuración de la descongelación automática 18
Uso de la función de cocción por sensor 19
Opciones de la cocción por sensor 19
Uso de la función de cocción automática por vapor (sólo GS89F-SP) 21
Opciones de la cocción automática por vapor 21
Opciones de la cocción manual por vapor 22
Uso de la función de tostado automático 23
Opciones de la función automática de tostado 23
Uso de la función de tostado manual 24
Opciones de la función manual de tostado 24
Selección de la posición de la resistencia 25
Selección de los accesorios 25
Grill 26
Combinación de microondas y grill 26
Desconexión de la alarma 27
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 27
Guía de utensilios de cocina 28
Guía de cocción 29
Limpieza del horno microondas 37
Conservación y mantenimiento del horno microondas 38
Especificaciones técnicas 38

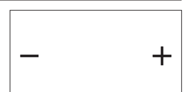
GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar

1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón una o más veces.

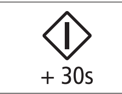


2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (–) y (+) según sea necesario.



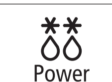
3. Pulse el botón .

   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.



Si desea descongelar comida automáticamente

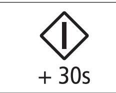
1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Power Defrost (Descongelación)** una o más veces.



2. Ajuste el peso pulsando los botones (–) y (+).



3. Pulse el botón .

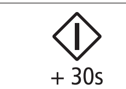






Si desea añadir 30 segundos extra

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.



Si desea cocinar algo al grill

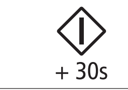
1. Pulse el botón.



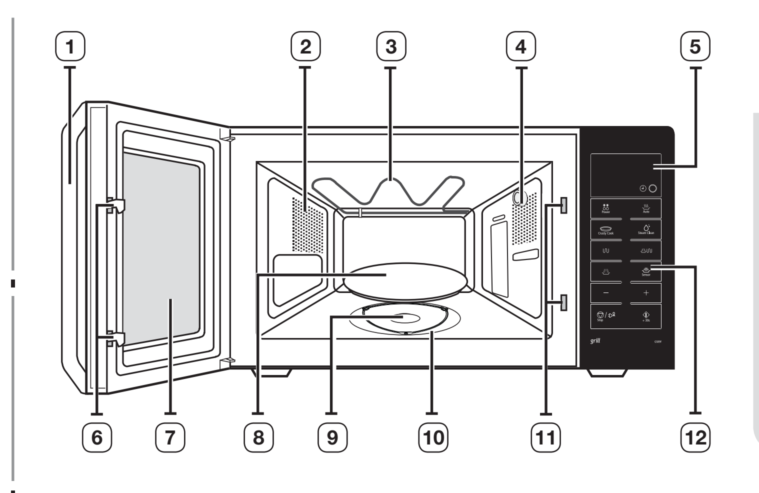
2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (–) y (+).



3. Pulse el botón.



HORNO



1. POMO DE LA PUERTA

2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN

3. GRILL

4. LUZ

5. PANTALLA

6. PESTILLOS DE LA PUERTA

7. PUERTA

8. PLATO GIRATORIO

9. ACOPLADOR

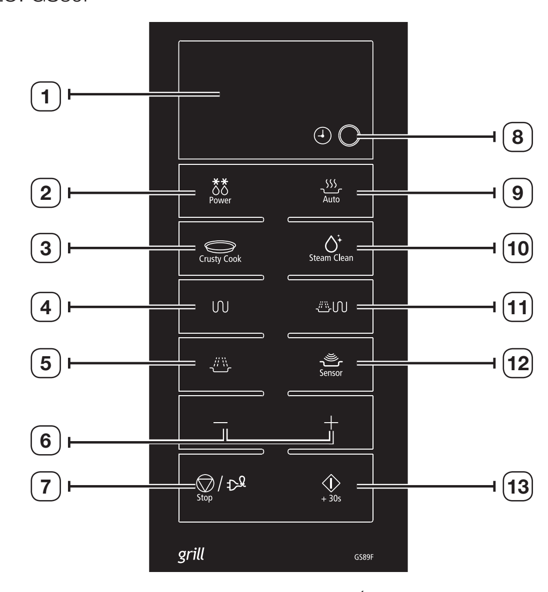
10. ARO GIRATORIO

11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD

12. PANEL DE CONTROL

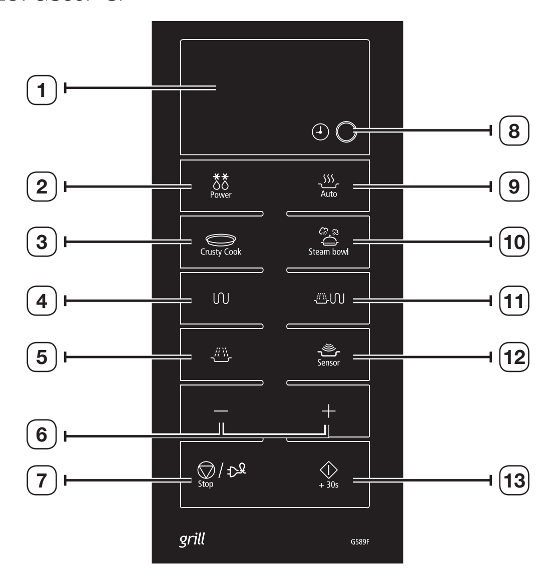
PANEL DE CONTROL

MODELO: GS89F



1. PANTALLA
2. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
3. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO
4. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
5. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/MICROONDAS
6. BOTONES ARRIBA (+)/ABAJO (—) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
7. BOTÓN DE PARADA/AHORRO DE ENERGÍA
8. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
9. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÓN LIMPIEZA CON VAPORIZACIÓN
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
13. BOTÓN INICIAR

MODELO: GS89F-SP



1. PANTALLA
2. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
3. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO
4. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
5. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/MICROONDAS
6. BOTONES ARRIBA (+)/ABAJO (—) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
7. BOTÓN DE PARADA/AHORRO DE ENERGÍA
8. BOTÓN PARA EL VAPOR
9. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÓN COCCIÓN AL VAPOR AUTOMÁTICA
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
13. BOTÓN INICIAR



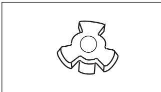

ACCESORIOS



Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

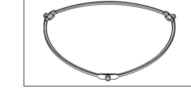
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



2. **Aro giratorio:** se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



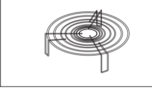
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



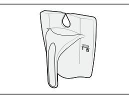
4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



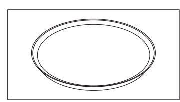
5. **Recipiente de agua limpia,**consulte la página 16 (sólo GS89F)**.**

   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.



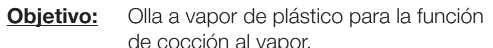
6. **Placa tostadora,** consulte las páginas 23 a 25.

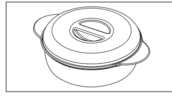
   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostado automático o tostado manual.



7. **Olla a vapor,** consulte las páginas 21 y 22 (sólo GS89F-SP).

   Objetivo: Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.





☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

☛ **NO** haga funcionar los modos **Grill** (⩋) y **Combi** (♨⩋) con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	MW (♨)	GRILL (⩋)	COMBI (♨⩋)
(Olla a vapor)	O	X	X



ESPAÑOL

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las cuatro funciones de cocción básicas:

- Cocción de comida
- Descongelación automática de los alimentos
- Cocinar al grill
- Adición de un tiempo de cocción extra

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Antes de poner el aparato en funcionamiento, lea este manual en su totalidad y consérvelo en un lugar seguro cerca del aparato para futuras consultas.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Precauciones y símbolos de seguridad importantes.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.
PRECAUCIÓN	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**
PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno microondas, siga estas precauciones básicas de seguridad:

	NO intentar.
	NO desmontar.
	NO tocar.
	Seguir las indicaciones explícitamente.
	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
	Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
	Notas
	Importante



Señales de advertencia importantes para la instalación


La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado por el fabricante.
Consulte la sección “Instalación del horno microondas”.

Enchufe el cable de alimentación en una toma de pared adecuada o superior y utilice un enchufe exclusivo para este aparato. Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. Asimismo, no utilice un cable alargador.

- Si no sigue esta advertencia y comparte la toma de pared con otros aparatos mediante una regleta o un cable alargador se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o un empresa de servicios.

- De lo contrario se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas en el producto o lesiones personales.

Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.


No instale este aparato cerca de un calentador o materiales inflamables. No instale este aparato en un lugar con humedad, aceites o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia). No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.


El aparato debe estar conectado a tierra. No conecte la toma de tierra a una conducción de gas o de agua ni a la línea telefónica.

- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas en el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma de pared que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.



Señales de precaución para la instalación


Este aparato se debe colocar de manera que el enchufe de alimentación sea accesible.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio debido a un fuga eléctrica.

Instale el aparato en una superficie firme y nivelada que puede aguantar el peso del aparato.

- De lo contrario se podrían producir vibraciones, ruidos y problemas con el producto.

Instale el aparato a una distancia adecuada de la pared.

- De lo contrario se podría producir un incendio por sobrecalentamiento.

Debe haber un espacio libre mínimo necesario por encima de la superficie superior del horno.



Señales de advertencia importantes para la instalación eléctrica


Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.

- Desconecte el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared en la dirección correcta de manera que el cable se dirija hacia el suelo.

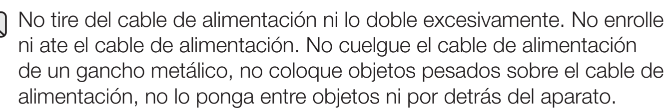
- Si enchufa el cable de alimentación en la dirección opuesta, los cables eléctricos dentro del cable se pueden dañar y provocar una descarga eléctrica o un incendio.


Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.





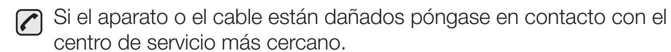


No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente. No enrolle ni ate el cable de alimentación. No cuelgue el cable de alimentación de un gancho metálico, no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación, no lo ponga entre objetos ni por detrás del aparato.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación para desenchufarlo.

- Para desenchufar el cable sujételo por el enchufe.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.



Si el aparato o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.



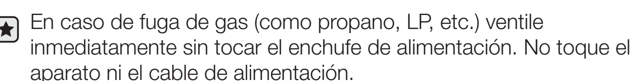
PRECAUCIÓN Señales de precaución para la instalación eléctrica

Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se vaya a usar durante un periodo prolongado o durante una tormenta con aparato eléctrico.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.



ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para el uso



En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el aparato ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que la puerta, el calentador o cualquier otra parte entren en contacto con el cuerpo durante la cocción o nada más terminarse ésta.

- Podría quemarse.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Cuando se muevan los elementos calefactores, se ha de utilizar el equipo apropiado para esta tarea y llevar los guantes de seguridad proporcionados con el producto, así como comprobar si la temperatura desciende lo suficiente (al menos 10 minutos después de finalizar el proceso de cocción por grill o combinada) tras apagar el aparato.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.
- Llame a un médico

Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

ADVERTENCIA: Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.





Este electrodoméstico no lo deben utilizar ni los niños ni las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin supervisión o que no hayan recibido las indicaciones adecuadas.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.

- Al volver a enchufar el cable de alimentación se podría producir una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para éstos.

- Si un niño mete la cabeza en una bolsa, se podría asfixiar.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.

- Se podría producir una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

Nunca use este aparato para otro propósito que no sea cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Abra los recipientes cerrados (biberones, botellas de leche, etc.) y practique un orificio en los alimentos con cáscara (como huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocerlos.

- Podría quemarse o lesionarse si los alimentos explotaran.

No toque el interior del aparato inmediatamente después de cocinar o de calentar alimentos, ya que está caliente.

- Podría quemarse.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como envases, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca caliente envases de plástico o papel ni los utilice para cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Procure que los alimentos no entren en contacto con el calentador durante la cocción.

- Se podría producir un incendio.

No sobrecaliente los alimentos.

- Se podría producir un incendio.

No caliente alimentos envueltos en papel de periódico o de revista, por ejemplo.

- Se podría producir un incendio.

No utilice ni coloque aerosoles ni objetos inflamables cerca del horno.

- Se podría producir un incendio o una explosión.

No abra la puerta si el alimento dentro del horno se está quemando.

- Si abre la puerta, entrará oxígeno y se puede producir un incendio.

No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos de metal, como alfileres o agujas, en la entrada, en la salida ni en los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en estos orificios, desenchufe la alimentación de la toma mural y póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de asistencia más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o lesiones.

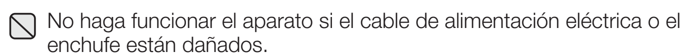
No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

No caliente NUNCA un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.

No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.





No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

NO ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá la energía de las microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.



Si se inunda el aparato corte la alimentación inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No desmonte ni intente arreglar ni modificar el aparato usted mismo.

- Ya que en el bastidor del producto penetra corriente de alto voltaje, se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Usted se podría exponer a las ondas electromagnéticas.
- Cuando se deba reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.



PRECAUCIÓN Señales de precaución para el uso

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.
Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
Si se utiliza el tiempo normal se pueden sobrecalentar o quemar.

Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.



Procure no calentar en exceso las bebidas y los alimentos.

- En especial si se trata de alimentos para los niños, compruebe que se hayan enfriado suficientemente.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos como agua u otras bebidas.

- Remueva durante la cocción o después.
- No utilice recipientes resbaladizos de cuello estrecho.
- Remueva el recipiente al menos 30 segundos después de calentarlo.
- De lo contrario se podría producir un derrame repentino del contenido y causar quemaduras.








 No sostenga el alimento ni cualquier parte del mismo durante o inmediatamente después de la cocción.

- Utilice manoplas de horno ya que éste puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Si retira bruscamente el plato de cerámica o el recipiente de cocción, el alimento se puede derramar y provocar quemaduras.

Si la superficie se resquebraja, apague la alimentación del aparato.

- Podría producirse una descarga eléctrica.

No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto afilado.

- El cristal de podría dañar o quebrar.

No se apoye sobre el aparato ni deposite objetos (como ropa, la tapa del horno, velas o cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) encima de éste.

- Los artículos como una prenda de ropa pueden quedar atrapados por la puerta.
- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, problemas en el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato.

- Además de ser perjudiciales para las personas, podrían provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas en el producto.

No aplique una fuerza excesiva ni golpee la puerta o el interior del aparato.

- Se puede deformar el producto o causar lesiones personales debido a una fuga de las ondas eléctricas.
- Apoyarse en la puerta puede provocar la caída del producto y causar lesiones personales.
- Si se daña la puerta, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.



No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.

- Podría dañarlos.

Utilice el aparato sólo después de cerrar la puerta.

- Si utiliza un aparato que éste contaminado por sustancias extrañas, como residuos de comida, podría tener problemas con el aparato.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio de los alimentos que acabe de sacar del aparato.

- Si el alimento está caliente, al quitar el envoltorio se puede emitir vapor caliente abruptamente y usted podría quemarse.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación; sujete el enchufe firmemente y tire de él en línea recta.

- Si se daña el cable se puede producir un cortocircuito, un incendio o una descarga eléctrica.

No acerque la cara ni el cuerpo al aparato durante la cocción o cuando abra la puerta al terminar la cocción.

- Procure que los niños no se acerquen al aparato.
- Podrían quemarse.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta abierta.

- Lo alimentos o los objetos se podrían caer y producir quemaduras o lesiones personales.

No enfríe bruscamente la puerta, el interior del aparato ni el plato vertiendo agua durante o justo después de la cocción.

- Podría dañar el aparato. El vapor o el agua atomizada podría causar quemaduras o lesiones personales.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.



Señales de advertencia importantes para la limpieza



No limpie el aparato rociando agua directamente.
No utilice benceno, alcohol ni disolventes para limpiar el aparato.

- Se puede producir decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o un incendio.

Antes de limpiar o proceder a tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato del enchufe de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno (sólo modelos con limpieza automática)

Los restos abundantes de derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno (sólo modelos con limpieza automática)



Señales de precaución para la limpieza



Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



Procure no hacerse daño al limpiar el aparato (exterior e interior).

- Se puede hacer daño con los bordes afilados del aparato.

No limpie el aparato con un limpiador con vaporizador.

- Se podrían producir corrosiones en el producto.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

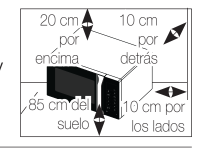
Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.



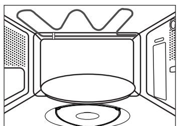
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra ":0", "88:88" o "12:00".
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1. **Para que aparezca la hora en...**	**Pulse el botón ⏲...**
Formato de 24 horas	Una vez
Formato de 12 horas	Dos veces

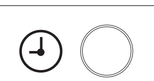
2. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar la hora.

3. Pulse el botón ⏲.

4. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar los minutos.



5. Pulse el botón ⏲.



ESPAÑOL



QUÉ HACER EN CASO DE DUDAS O SI SE PRESENTA UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón ◇.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ◇?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta

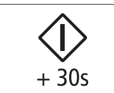
1. Pulse el botón .

   Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.



3. Pulse el botón ◇.



   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (800 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.



NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	MICROONDAS	GRILL
ALTO	800 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR (❄)	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

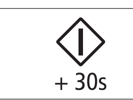
Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

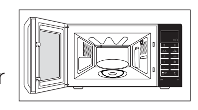
Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que se desee añadir.



CÓMO DETENER LA COCCIÓN

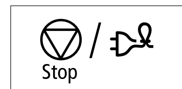
Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:
Abra la puerta.



Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ◇.

2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽.



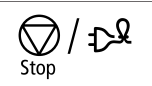
Resultado: La cocción se detiene.

También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Stop (Detener)** (▽).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- De manera predeterminada el horno se pone en el modo de ahorro de energía tras 5 minutos de inactividad. En el modo de ahorro de energía la pantalla se queda en blanco y el horno no se puede utilizar.
- Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.
- Si desea poner el horno en el modo de ahorro de energía pulse el botón **Energy Save (Ahorro de energía)**.



ESPAÑOL



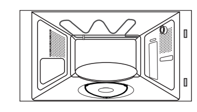
USO DE LA LIMPIEZA CON VAPORIZACIÓN (SÓLO GS89F)

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor dejará empapada la superficie de la cavidad.
De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)

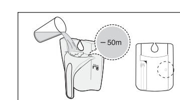
Utilice sólo agua normal, no agua destilada.

1. Abra la puerta.

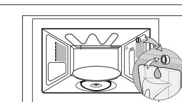


2. Rellene el recipiente de agua hasta la línea guía del exterior. (La línea señala aproximadamente 50ml.)

   Más de 50 ml de agua pueden causar que el agua rebose a través del orificio. Asegúrese de no sobrepasar los 50 ml.



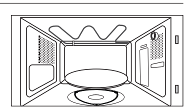
3. Inserte el recipiente de agua en el soporte superior en la pared derecha de la cámara de cocción.



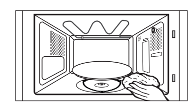
4. Cierre la puerta.
5. Pulse el botón **Steam Clean (Limpieza con vapor)** ( ). Se puede ver **VAPOR** durante la limpieza. Esto no es un fallo, **PERO EL VAPOR CUBRE LA** luz **INTERIOR.**



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco. Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.



⚠ El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo **Limpieza con vapor (Steam Clean)**.
Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

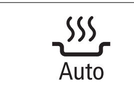




USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

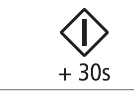
1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Reheat (Auto Recalentamiento)** (♨).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+).
(Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ◇.



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.


Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. **Plato combinado** (refrigerado)	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2. **Sopa/salsa** (fría)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Vierta la sopa o salsa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de reposo. Remuévala antes y después del tiempo de reposo.
3. **Bebidas** (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	1-2 min	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Caliéntela sin cubrirla. Remover con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
4. **Pasta gratinada** (congelada)	200 g 400 g	3 min	Coloque el gratinado de pasta congelada en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque el plato en la parrilla. Este programa es ideal para la pasta gratinada congelada como lasaña, macarrones o canalones.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

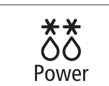
La función de descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.



Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

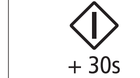
1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Power Defrost (Descongelación)** (⁂). (Consulte la tabla contigua.)



2. Seleccione el peso del alimento pulsando los botones (–) y (+).
   Es posible seleccionar hasta un máximo de 1500 g.

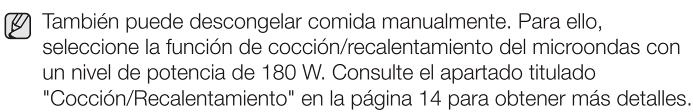


3. Pulse el botón ◇.



Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitidos cortos durante la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◇ para terminar la descongelación.

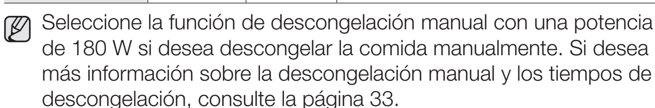


También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 14 para obtener más detalles.

CONFIGURACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado y pan/pastel en un plato de cerámica.

Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Carne	200-1500 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado	200-1500 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/Torta	125-625 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque la torta en un plato de cerámica y, si es posible, gírela tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.



Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 33.



USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN POR SENSOR

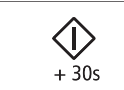
Las cinco funciones de cocción por sensor incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar la categoría de cocción por sensor pulsando los botones (−) y (+).
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón de cocción por sensor **Sensor** ( ). (Consulte la tabla contigua.)



2. Pulse el botón ◇.



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.



Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.



OPCIONES DE LA COCCIÓN POR SENSOR

La siguiente tabla presenta los 5 programas de cocción por sensor. Contiene el peso recomendado por cada elemento, el tiempo de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas. Tras iniciar el programa, el tiempo de cocción y los niveles de potencia se calculan automáticamente. El proceso de cocción lo controla el sistema del sensor. Utilice manoplas para sacarlo.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1. Brócoli	200-500 g	1-2	Lave y limpie el brócoli y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30-45 ml (2-3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos.
2. Zanahorias en rodajas	200-500 g	1-2	Lave las zanahorias y córtelas en rodajas regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30-45 ml (2-3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. Este programa es adecuado para zanahorias así como para cabezuelas de coliflor o nabos.
3. Patatas peladas	200-800 g	2-3	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa.
4. Sopa refrigerada	250-500 g	2-3	Vierta en un plato sopero o bol de cerámica y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Ponga la sopa en el centro del plato giratorio. Remover con cuidado antes y después del tiempo de reposo.
5. Sopa congelada (-18 °C)	250-500 g	2-3	Perfore el envoltorio de la sopa y colóquelo en el centro del plato giratorio. Ponga la sopa en el centro del plato giratorio. Remover con cuidado antes y después del tiempo de reposo.



Instrucciones para la cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta la cantidad de vapores generados por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen los alimentos, se generan diferentes tipos de vapores. El sensor automático determina el tiempo de cocción y el nivel de potencia adecuados al detectar los vapores del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o un envoltorio de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará los vapores generados después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el botón de función More/Less (Más/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales. Utensilios y tapas para la cocción por sensor.
- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y las tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Si debe girar o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, después de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción por sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a una toma de corriente, no desenchufe el cable eléctrico. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse y cocinar correctamente.
- No se recomienda el uso de la función de cocción automática por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. Los gases que despiden estos detergentes pueden afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

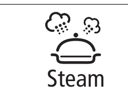




USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR VAPOR (SÓLO GS89F-SP)

Con la función de cocción al vapor, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+). Use la olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor. Para empezar, coloque la olla a vapor de plástico en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Steam (Vapor)** ( ).



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+).
   (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ◇.
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

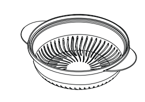


Consejo para la cocción al vapor.

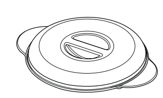
Componentes de la olla a vapor



Olla

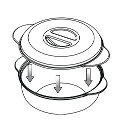


Rejilla

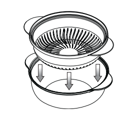


Tapa

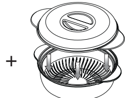
Ensamblaje de las partes de la olla



(Olla + tapa)



+



(Olla con rejilla + tapa)

OPCIONES DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA POR VAPOR

La siguiente tabla presenta los 5 programas automáticos de la función Vapor, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones. En la función de cocción al vapor, utilice siempre la olla a vapor y añada agua siguiendo las instrucciones de la tabla. La comida se cocerá por microondas con la ayuda del vapor.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo reposo (min)	Partes	Recomendaciones
1. Verduras frescas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Olla con rejilla + tapa 2-5 cucharadas soperas de agua según cantidad	Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Introduzca la rejilla en la olla a vapor. Disponga las verduras sobre la rejilla. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua para cocinar 100-350 g, y 45 ml (3 cucharadas soperas) para cocinar 500-550 g. Cubra con tapa.
2. Filetes de pescado	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Olla con rejilla + tapa + 100 ml de agua	Lave y prepare los filetes de pescado fresco y aliñe con zumo de limón. Añada 100 ml a la olla a vapor. Disponga los filetes en la rejilla, introduzca ésta en la olla y cubra con tapa.
3. Pechugas de pollo	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Olla con rejilla + tapa + 100 ml de agua	Lave y prepare las pechugas de pollo. Practique 2 o 3 cortes en la superficie de las pechugas. Añada 100 ml a la olla a vapor. Disponga las pechugas en la rejilla, introduzca ésta en la olla y cubra con tapa.
4. Patatas peladas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Olla + tapa	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones parecidas. Introdúzcalas en la olla a vapor. Añada 15-30 ml (1-2 cucharadas soperas) de agua para cocinar 100-350 g, y 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) para cocinar 400-650 g. Cubra con tapa.
5. Arroz blanco	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Olla + tapa	Utilice arroz blanco precocido. Ponga el arroz en la olla a vapor. Añada doble cantidad de agua fría. Cubra con tapa. Finalizada la cocción, remueva y deje reposar. Después de la cocción, retire la humedad del recipiente con papel de cocina.

OPCIONES DE LA COCCIÓN MANUAL POR VAPOR

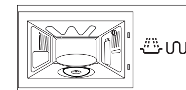
Alimento	Cantidad	Nivel	Hora (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Alcachofas	300 g (1-2 piezas)	800 W	5-6	1-2	Lave y limpie las alcachofas. Póngalos en la olla. Agregue una cucharada de zumo de limón. Cubra con tapa.
Verduras frescas	300 g	800 W	4-5	1-2	Pese las verduras (por ejemplo, cabezuelas de brócoli o coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Ponga la rejilla en la olla. Distribuya las verduras en la rejilla. Añada 2 cucharadas de agua. Cubra con tapa.
Verduras congeladas	300 g	600 W	7-8	2-3	Ponga las verduras congeladas en la rejilla de la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con tapa. Remueva bien después de la cocción y el tiempo de reposo.
Filetes de pescado fresco	300 g	1. etapa: 800 W 2. etapa: 450 W	1-2 5-6	1-2	Lave y prepare los filetes de abadejo, rosada o salmón. Rocíe con zumo de limón. Ponga la rejilla en la olla. Disponga los filetes uno junto a otro. Añada 100 ml de agua fría. Cubra con tapa.
Pechugas de pollo	300 g	1. etapa: 800 W 2. etapa: 600 W	1-2 7-8	1-2	Lave las pechugas de pollo. Practique 2-3 cortes en la superficie. Ponga la rejilla en la olla. Disponga las pechugas una junto a otra. Añada 100ml de agua fría. Cubra con tapa.
Arroz	250 g	800 W	15-18	5-10	Ponga el arroz precocido en la olla. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos el arroz blanco y 10 minutos el arroz integral.
Patatas con piel	500 g	800 W	7-8	2-3	Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con tapa.
Guiso (refrigerado)	400 g	600 W	5-6	1-2	Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar.
Dumpling congelado relleno de mermelada	150 g	600 W	1-2	2-3	Humedezca con agua fría la parte superior de los dumplings rellenos. Ponga 1-2 dumplings uno al lado de otro en la rejilla. Introduzca la rejilla en la olla. Cubra con tapa.
Compota de frutas	250 g	800 W	3-4	2-3	Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Póngalos en la olla. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con tapa.



USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO AUTOMÁTICO

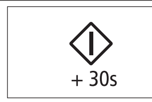
Con la función de tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Se puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior. Pulse el botón **Combi** (♨ᴡ) y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) pulsando los botones (—) y (+).



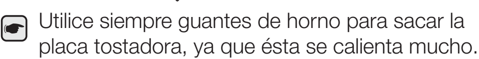
2. Pulse el botón ◇.

   Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



3. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la placa tostadora.Cierre la puerta.

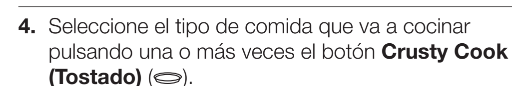
   Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Crusty Cook (Tostado)** (⊖).

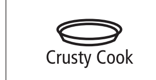


5. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+). (Consulte la tabla contigua.)



6. Pulse el botón ◇.

   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



Cómo limpiar la placa tostadora
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

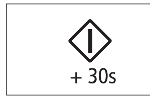
No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

Nota
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

OPCIONES DE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE TOSTADO

La siguiente tabla presenta los 4 programas de tostado automático. Siga las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo pre-calentamiento (min)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1. Pizza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
2. Baguettes congeladas	150 g (1 pieza) 250 g (2 pzs.)	4	2-3	Precaliente la placa tostadora usando 450 W + grill. Si coloca una sola baguette en la placa tostadora, no la ponga en el centro; si coloca dos baguettes, póngalas una al lado de otra. Este programa es adecuado para baguettes que lleven verduras, jamón, queso, etc., y también para minipizzas.
3. Quiche/ Tarta congeladas (-18 °C)	150 g (1 pieza) 300 g (1-2 pzs.)	3	1-2	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la quiche/ tarta congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
4. Nuggets de pollo congelados	125 g 250 g	4	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con 1 cucharada sopera de aceite. Distribuya los nuggets de pollo uniformemente en la placa tostadora. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

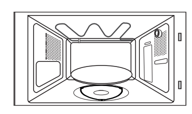
ESPAÑOL




ESPAÑOL

USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO MANUAL

Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente).
La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



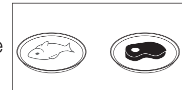
1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + Grill (♨)] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.

☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.

2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.

Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.

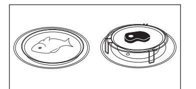
Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.



3. Coloque la comida en la placa tostadora.

☛ No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

☛ No la coloque nunca sin el plato giratorio.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.

5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua.)

Cómo limpiar la placa tostadora
Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente y aclare con agua limpia.

No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

Nota
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

OPCIONES DE LA FUNCIÓN MANUAL DE TOSTADO

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill (♨) durante 3-5 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	Tamaño porción	Tiempo pre-calenta-miento	Nivel	Tiempo cocción (min)	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g)	3 min	600 W + grill	3½-4	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 pzs.)	3 min	450 W + grill	4-5	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Patatas asadas	250 g 500 g	3 min	600 W + grill	5-6 8-9	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.
Congelado Hamburguesa	2 unidades (125 g)	3 min	600 W + grill	7-7½	Precaliente la placa tostadora. Ponga las hamburguesas congeladas una junto a otra en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Déles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.

Alimento	Tamaño porción	Tiempo pre-calenta-miento	Nivel	Tiempo cocción (min)	Recomendaciones
Baguettes congeladas	200-250 g (2 pzs.)	3 min	450 W + grill	8-9	Precaliente la placa tostadora. Ponga las baguetes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Congelado Pizza	300-400 g	5 min	450 W + grill	9-11	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Snacks de minipizza congelados	9 x 30 g (270 g)	3 min	300 W + grill	9-10	Precaliente la placa tostadora. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla.
Pizza refrigerada	300-350 g	5 min	450 W + grill	6½-7½	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Congelado Palitos de pescado	150 g (5 pzs.) 300 g (10 pzs.)	4 min	600 W + grill	7-8 9-10	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Disponga los palitos encima formando un círculo. Gírelos después de 4 minutos (5 piezas) o 6 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo congelados	125 g 250 g	4 min	600 W + grill	5-6 7-8	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gírelos después de 3 minutos (125 g) o 5 minutos (250 g).

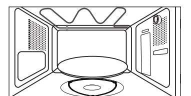
SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE LA RESISTENCIA

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

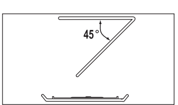
- Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada

☛ Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

Para ajustar la resistencia en...	Debe...
• Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada)	• Tire de la resistencia hacia usted • Empuje hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno



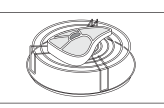
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.



SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.



Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 28.

ESPAÑOL

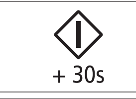
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

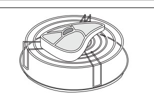
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (ᗜᗜ) y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando los botones (—) y (+).



2. Pulse el botón ◇.



3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.



4. Pulse el botón ᗜᗜ.

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



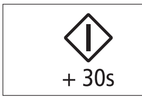


5. Seleccione el tiempo de cocción al grill pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



6. Pulse el botón ◇.

   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el alimento que se calienta esté en posición horizontal.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

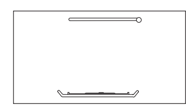
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

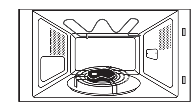
1. Compruebe que el alimento que se calienta esté en posición horizontal; consulte la página 26 si desea más detalles.

2. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combi** (⩩ ᗜᗜ).

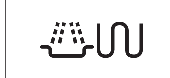
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   ⩩ ᗜᗜ (modalidad microondas y grill)
   600 W (potencia de salida)



Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (⩩ ᗜᗜ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

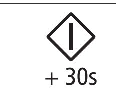
4. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



5. Pulse el botón ◇.

   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.





La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

ESPAÑOL

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.



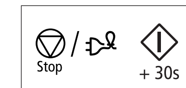
Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

  OFF

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.



Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones ▽ y 🕘 al mismo tiempo.

Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).

- La pantalla muestra "L".

2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar los botones ▽ y 🕘 al mismo tiempo.



Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

ESPAÑOL





GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**



GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción.
La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría



ESPAÑOL

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	800 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	800 W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar.
Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (800 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	4½-5	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5½-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.



RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.
Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.
Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.





ESPAÑOL

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 50 segundos a 1 minuto.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerado)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guiso (refrigerado)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (refrigerado)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (frío)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.



DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.
Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.
Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.
Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7½-8½		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 pzs.)	14½-15½	15-40	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	900 g	28-30		
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	6-7 12-13	5-15	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (de unos 50 g cada uno)	2 pzs. 4 pzs.	½-1 2-2½	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4 ½ -5		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	8-10		

ESPAÑOL



ESPAÑOL

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.





Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 pzs. 4 pzs.	Microondas + Grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Sólo grill 1-2 1-2	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes + cobertura (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 pzs.)	450 W + grill	8-9	-	Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña redonda de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	Microondas + grill	600 W + grill 14-15	Grill sólo 2-3	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.
Patatas panadera	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Coloque las patatas fritas al horno uniformemente en papel de horno sobre la parrilla.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 3-4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 pzs. (25 g cada una)	Grill sólo	4-5	4½-5½	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2-3	2-3	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	Microondas + Grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Grill sólo 2-3	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostadas Hawaii (jamón, piña, lonchas de queso)	2 pzs. (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Cortar las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.



ESPAÑOL

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Trozos de pollo	450-500 g (2 pzs.)	300 W + grill	10-12	12-13	Prepare las piezas de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (medianos)	400 g (4 pzs.)	Sólo grill	12-15	9-12	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 pzs.)	Microondas + Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill sólo 6-7	Untar los filetes con aceite y añadir especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Quite el corazón de las manzanas y rellene con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Cubra con tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente.
Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 800 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.





CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W.

Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.

Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.

Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.



LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

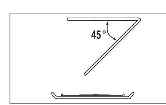
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa templada. Aclárelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en los conductos. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- se acumule
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie.





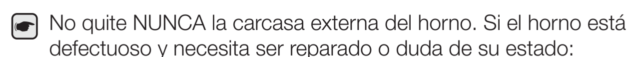
ESPAÑOL

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas



No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GS89F / GS89F-SP**
Fuente de energía	230 V~50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1200 W 1100 W 2300 W
Potencia de salida	100 W/800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 13,5 kilos aproximadamente

Español

Eliminación correcta de este producto
(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

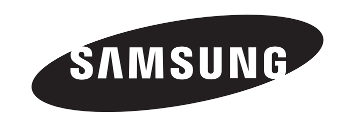
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

NOTA

NOTA





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	

N.º de código: DE68-03817C

GS89F / GS89F-SP

Forno micro-ondas

Manual de instruções e Guia de confecção de alimentos



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine as possibilidades

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung. Registe o seu produto em

www.samsung.com/register





PORTUGUÊS

ÍNDICE

Manual de consulta rápida 2
Forno 3
Painel de controlo 4
Acessórios 5
Utilizar este folheto de instruções 6
Informações de segurança 6
Instalar o forno micro-ondas 13
Acertar a hora 13
O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema 14
Cozinhar/Reaquecer 14
Níveis de potência 15
Regular o tempo de cozedura 15
Interromper a cozedura 15
Programar o modo de poupança de energia 15
Utilizar a limpeza a vapor (apenas GS89F) 16
Utilizar a funcionalidade reaquecimento automático 17
Programações da função Reaquecimento automático 17
Utilizar a funcionalidade de automático 18
Programações da função de potência máxima de descongelamento automático 18
Usar a funcionalidade cozedura com sensor 19
Programações da função cozedura com sensor 19
Utilizar a função cozedura a vapor automática (apenas GS89F-SP) 21
Programações da função de cozedura a vapor automática 21
Programações da função de cozedura a vapor manual 22
Utilizar a função cozedura/tostar automática 23
Programações da função cozedura/tostar automática 23
Utilizar a função cozedura/tostar manual 24
Programações da função cozedura/tostar manual 24
Seleccionar a posição da resistência de aquecimento 25
Seleccionar os acessórios 25
Grelhar 26
Combinar micro-ondas e grelhador 26
Desligar o sinal sonoro 27
Bloquear o forno micro-ondas para maior segurança 27
Guia de utensílios de cozinha 28
Guia de confecção de alimentos 29
Limpar o forno micro-ondas 37
Guardar e reparar o forno micro-ondas 38
Características técnicas 38

MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão ♨.

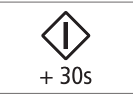


2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (−) e (+), conforme necessário.



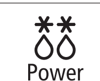
3. Carregue no botão ◇.

Resultado: Inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.



Se quiser utilizar a potência máxima de descongelamento automático em alguns alimentos

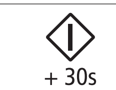
1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelamento** (❄)**)**.



2. Seleccione o peso dos alimentos, carregando nos botões (−) e (+).

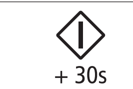


3. Carregue no botão ◇.



Se quiser adicionar 30 segundos extra.

Coloque os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes em **+30s** para cada 30 segundos que pretende adicionar.



Se pretende grelhar alguns alimentos

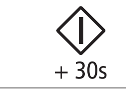
1. Carregue no botão ᔕ.



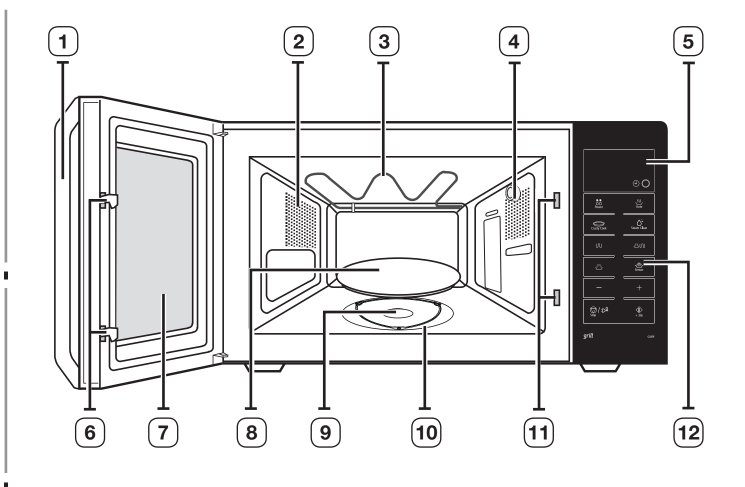
2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+).



3. Carregue no botão ⟐.



FORNO



1. PEGA DA PORTA

2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO

3. GRELHADOR

4. LUZ

5. VISOR

6. TRINCOS DA PORTA

7. PORTA

8. PRATO GIRATÓRIO

9. UNIÃO

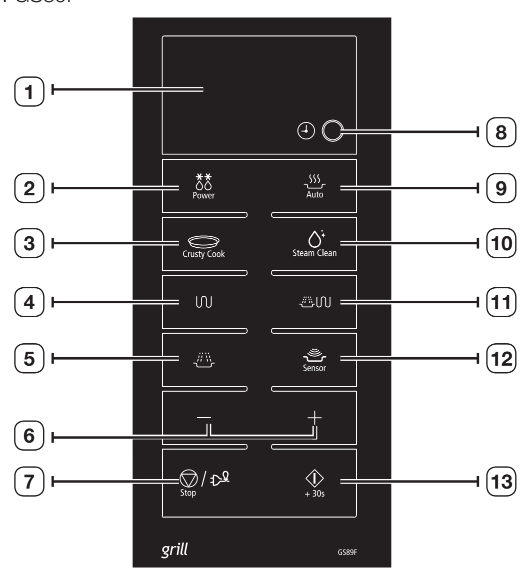
10. ANEL DE ROLETES

11. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA

12. PAINEL DE CONTROLO

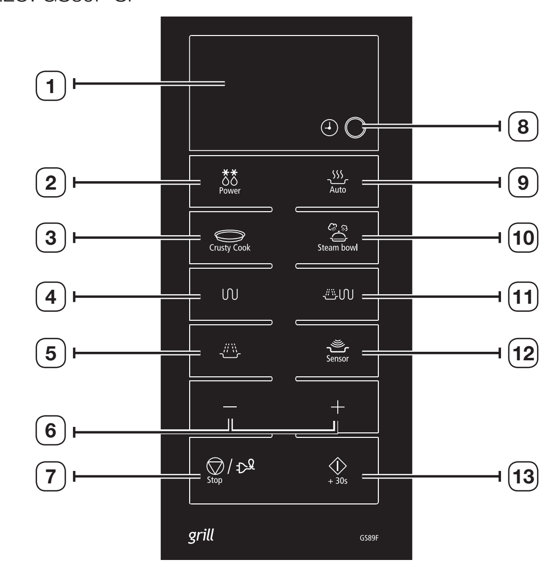
PAINEL DE CONTROLO

MODELO: GS89F



1. VISOR
2. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
3. BOTÃO DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR
4. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
5. SELECÇÃO DO MODO DO MICRO-ONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
6. BOTÃO PARA CIMA (+) / PARA BAIXO (—) (Tempo de cozedura, Peso e tamanho das doses)
7. BOTÃO STOP/POUPANÇA DE ENERGIA
8. ACERTO DO RELÓGIO
9. SELECÇÃO DO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÃO LIMPEZA A VAPOR
11. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
12. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
13. BOTÃO INICIAR

MODELO: GS89F-SP



1. VISOR
2. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
3. BOTÃO DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR
4. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
5. SELECÇÃO DO MODO DO MICRO-ONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
6. BOTÃO PARA CIMA (+) / PARA BAIXO (—) (Tempo de cozedura, Peso e tamanho das doses)
7. BOTÃO STOP/POUPANÇA DE ENERGIA
8. BOTÃO COZEDURA A VAPOR
9. SELECÇÃO DO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÃO COZEDURA A VAPOR AUTOMÁTICA
11. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
12. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
13. BOTÃO INICIAR



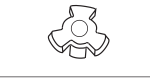
ACESSÓRIOS



Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

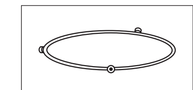
1. **União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.

   Objectivo: A união faz rodar o prato giratório.



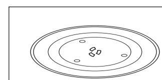
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

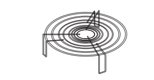
   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.





4. **Grelha metálica,** deve ser colocada sobre o prato giratório.

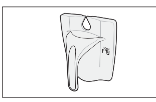
   Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



5. **Recipiente com água limpa** consulte a página 16. (apenas GS89F)

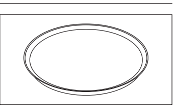
   Objectivo: O recipiente com água pode ser utilizado para limpar.





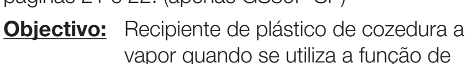
6. **Prato de tostar,** consulte as páginas 23 a 25.

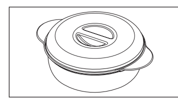
   Objectivo: Prato de tostar quando se utiliza a função cozedura/tostar automática ou a função cozedura/tostar manual.



7. **Recipiente de cozedura a vapor,** consulte as páginas 21 e 22. (apenas GS89F-SP)

   Objectivo: Recipiente de plástico de cozedura a vapor quando se utiliza a função de cozedura a vapor.





☛ **NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

☛ **NÃO** utilize os modos **Grill (Grelhador)** (♨) e **Combi (Combinado)** (♨) com o recipiente de cozedura a vapor.

Modo de utilização	MO	GRELHADOR	COMBINADO
(Recipiente de cozedura a vapor)	O	X	X

PORTUGUÊS



PORTUGUÊS

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis

No interior, encontrará um manual de consulta rápida que explica quatro operações básicas de confecção de alimentos:

- Cozinhar alimentos
- Descongelar alimentos automaticamente na potência de descongelação
- Grelhar alimentos
- Adicionar tempo extra de cozedura

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o aparelho, leia este manual atentamente e guarde-o num local seguro próximo do aparelho para referência futura.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Os Avisos e Instruções Importantes de Segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

Símbolos de segurança e precauções importantes.

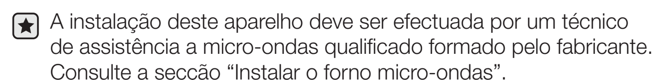
No texto deste manual do utilizador são usados os símbolos que se seguem:

AVISO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.
ATENÇÃO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.
ATENÇÃO	Siga estas precauções de segurança básicas de forma a reduzir o risco de incêndio, explosão, choque eléctrico, ou ferimentos quando utilizar o forno micro-ondas.

	NÃO tente fazer isto.
	NÃO desmonte.
	NÃO toque.
	Siga as instruções de forma rigorosa.
	Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
	Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
	Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
	Nota
	Importante



Sinais de aviso muito importantes relativos à instalação



A instalação deste aparelho deve ser efectuada por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado formado pelo fabricante. Consulte a secção "Instalar o forno micro-ondas".

Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede adequada ou superior e utilize a tomada apenas para este aparelho. Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede com firmeza. Além disso, não utilize uma extensão.

- Caso contrário, a partilha de uma tomada de parede com outros aparelhos utilizando uma ficha tripla ou uma extensão do cabo de alimentação pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.
- Não utilize um transformador eléctrico. Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

A instalação deste aparelho deve ser executada por um técnico qualificado ou por uma empresa de assistência.

- Caso contrário, tal poderá resultar em choques eléctricos, incêndios, explosões, problemas com o produto ou ferimentos.

O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas num balcão, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

Não instale este aparelho próximo de um aquecedor ou material inflamável. Não instale o aparelho num local húmido, com óleo ou pó, ou ainda num local exposto a luz solar directa e água (gotas de chuva). Não instale o aparelho num local onde possa existir uma fuga de gás.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Este aparelho não se destina a instalação em veículos de estrada, caravanas e veículos similares, etc.

Este aparelho deve ter uma ligação adequada à terra.
Não ligue o aparelho à terra através de uma conduta de gás, conduta de água de plástico ou linha telefónica.

- Tal pode resultar em choque eléctrico, incêndio, explosão ou problemas com o produto.
- Nunca ligue o cabo de alimentação a uma tomada que não tenha uma ligação adequada à terra e certifique-se de que a mesma está em conformidade com os códigos locais e nacionais.



Sinais de aviso relativos à instalação



Este aparelho deve ser posicionado de forma a existir acesso à ficha de alimentação.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio, devido a uma fuga eléctrica.

Instale o aparelho de forma nivelada e numa superfície rígida que possa suportar o peso.

- Caso contrário, tal pode resultar em vibrações anormais, ruído ou problemas com o produto.

Instale o aparelho de forma a manter uma distância adequada da parede.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndio devido a sobreaquecimento.

A altura mínima de espaço livre necessário acima da superfície superior do forno.



Sinais de aviso muito importantes relativos à electricidade



Retire todas as substâncias estranhas, tal como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.

- Desligue a ficha de alimentação e limpe-a com um pano seco.
- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede na direcção correcta para que o cabo corra em direcção ao chão.

- Se ligar a ficha de alimentação à tomada na direcção oposta, os fios eléctricos dentro do cabo podem ficar danificados e tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede com firmeza. Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.




PORTUGUÊS



Não puxe ou dobre excessivamente o cabo de alimentação.
Não torça nem ate o cabo de alimentação.
Não pendure o cabo de alimentação sobre um objecto metálico, não coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação, não insira o cabo de alimentação entre objectos, nem empurre o cabo de alimentação para o espaço atrás do aparelho.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Não puxe o cabo de alimentação quando desligar a ficha de alimentação.

- Desligue a ficha de alimentação segurando a ficha.
- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



Quando o aparelho ou o cabo estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.



ATENÇÃO Sinais de aviso relativos à electricidade



Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não for utilizado durante longos períodos de tempo ou durante uma tempestade ou trovoada.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



AVISO Sinais de aviso muito importantes relativos à utilização



Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação. Não toque no aparelho ou no cabo de alimentação.

- Não utilize uma ventoinha de ventilação.
- Uma faísca pode resultar numa explosão ou num incêndio.

Tenha atenção para que a porta, aquecedor ou qualquer uma das partes não entre em contacto com o corpo durante a cozedura ou imediatamente após a cozedura.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

Quando mover resistências de aquecimento, certifique-se de que utiliza o equipamento destinado a mover resistências de aquecimento, ao mesmo tempo que utiliza as luvas de protecção fornecidas com o produto, e verifique se a temperatura desce de forma suficiente (no mínimo 10 minutos após grelhar ou cozinhar no modo combinado) após a utilização.

Utilize SEMPRE luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.

Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.
Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas; para evitar esta situação aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura equilibre. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:

- Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- Não aplique cremes, óleos nem loções.
- Consulte um médico

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar.

AVISO: O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.

AVISO: Apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão quando lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.



Este aparelho não é indicado para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se existirem instruções ou supervisão.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.

AVISO: Para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.



Não toque na ficha de alimentação com mãos húmidas.

- Tal pode resultar em choque eléctrico.

Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.

- Ligar a ficha de alimentação à tomada de parede novamente pode causar uma faísca e resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Mantenha todos os materiais de embalagem longe do alcance das crianças, uma vez que os materiais de embalagem podem ser perigosos para as crianças.

- Se uma criança colocar um saco na cabeça, tal pode resultar em asfixia.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico, queimaduras ou ferimentos.

Nunca utilize este aparelho para outra finalidade que não cozinhar.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndios.

Abra recipientes fechados (biberões, garrafas de leite, etc.) e faça um furo em alimentos tais como conchas ou frutos secos (ovos, castanhas, etc.) com uma faca, antes de os cozinhar.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras ou ferimentos devido a uma explosão do objecto ou alimento.

Não toque no interior do aparelho imediatamente após a cozedura, uma vez que o interior do aparelho estará quente após ter sido aquecido durante muito tempo ou ter aquecido uma pequena quantidade de comida.

- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras.

Não utilize folha de alumínio, objectos metálicos (como recipientes, garfos, etc.) ou recipientes com decorações douradas ou prateadas.

- Tal pode resultar em faíscas ou incêndios.

Nunca aqueça recipientes de plástico ou papel e não os utilize com a função do forno.

- Caso contrário, tal pode resultar em incêndios.

Tenha atenção para que os alimentos não entrem em contacto com o aquecedor quando cozinhar alimentos com o forno.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não sobreaqueça os alimentos.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não aqueça alimentos envoltos em papel, como revistas ou jornais.

- Tal pode resultar em incêndios.

Não utilize ou coloque pulverizadores ou objectos inflamáveis próximo do forno.

- Tal pode resultar em incêndios ou explosões.

Não abra a porta quando os alimentos no compartimento de cozedura estiverem a arder.

- Se abrir a porta, ocorre uma entrada de oxigénio e tal pode resultar num incêndio.

Não insira os dedos, substâncias estranhas ou objectos metálicos, como alfinetes ou agulhas na tomada de entrada, tomada de saída, e orifícios. No caso de as substâncias estranhas entrarem em algum destes orifícios, desligue a ficha de alimentação da tomada de parede e contacte o fornecedor de produto ou o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou ferimento.

NUNCA encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até verter. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.

NUNCA aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.

NÃO toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.





PORTUGUÊS

Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes.

Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.

NÃO ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente por motivos de segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos. É aconselhável deixar sempre um recipiente com água dentro do forno. A água irá absorver a energia de micro-ondas mesmo que o forno arranque acidentalmente.

AVISO: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.



Caso o aparelho esteja inundado corte imediatamente a alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Caso o aparelho gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.



Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho por si próprio.

- Tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio, dado que existe a entrada de uma corrente de alta voltagem dentro do chassis do produto.
- Pode ficar exposto a ondas electromagnéticas.
- Quando for necessário reparar o aparelho, contacte o centro de assistência mais próximo.

AVISO: É perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.



Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.



Sinais de aviso relativos à utilização



Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas; NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.
Motivo: Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.

Pequenas quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura ou aquecimento mais reduzido. Se forem utilizados tempos normais, estes podem sobreaquecer e queimar.

Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).
Motivo: Este som é normal quando a potência eléctrica de saída está a mudar.

NUNCA deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno micro-ondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno micro-ondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.



Tenha atenção, uma vez que as bebidas e os alimentos podem estar muito quentes após o aquecimento.

- Especialmente quando alimenta uma criança, verifique que os alimentos e bebidas arrefeceram o suficiente.

Tenha atenção ao aquecer líquidos tais como água ou outras bebidas.

- Mexa os alimentos durante ou após a cozedura.
- Evite utilizar um recipiente que escorregue com um gargalo estreito.
- Retire o recipiente, no mínimo, 30 segundos após o aquecimento.
- Caso contrário, o conteúdo pode verter-se repentinamente e causar queimaduras.





 Não segure alimentos ou qualquer parte dos mesmos durante ou imediatamente após a cozedura.

- Utilize luvas de cozinha, uma vez que os alimentos podem estar muito quentes e causar-lhe queimaduras.
- Se puxar o prato de cerâmica ou a prática panela multifunções para a frente, os alimentos podem verter e tal pode resultar em queimaduras.

Quando a superfície estiver rachada, utilize o interruptor de alimentação para desligar o aparelho.

- Caso contrário, tal pode resultar em choques eléctricos.

Não risque o vidro da porta do forno com um objecto afiado.

- Tal pode danificar ou partir o vidro.

Não se coloque por cima do aparelho, nem coloque objectos (tal como roupa, tampa do forno, velas acesas, cigarros acesos, pratos, químicos, objectos de metal, etc.) sobre o aparelho.

- Objectos, como um pano, podem ficar presos na porta.
- Tal pode resultar em choque eléctrico, incêndio, problemas com o produto ou ferimentos.

Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.

- Tal pode resultar em choque eléctrico.

Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas sobre a superfície do aparelho.

- Além de serem prejudiciais para os humanos, também podem resultar em choques eléctricos, incêndios ou problemas com o produto.

Não aplique pressão ou impacto excessivo sobre a porta ou o interior do aparelho.

- Tal pode resultar em deformações ao produto ou em ferimentos devido à fuga de ondas eléctricas.
- Pendurar-se sobre a porta pode resultar numa falha do produto e causar ferimentos.
- Caso a porta esteja danificada, não utilize o aparelho e contacte o seu centro de assistência mais próximo.



Não coloque o aparelho sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.

- Tal pode resultar em danos ao lava-louça ou objecto de vidro.

Utilize o aparelho apenas após ter fechado a porta.

- Caso utilize o aparelho quando este estiver contaminado por substâncias estranhas, como restos de alimentos, tal pode resultar em problemas com o aparelho.

Tenha atenção ao remover a embalagem de alimentos que tenham acabado de sair do aparelho.

- Caso os alimentos estejam quentes, pode ser emitido vapor quente de forma abrupta ao remover a embalagem e pode queimar-se.

Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação, agarre sempre a ficha com firmeza e puxe directamente a partir da tomada.

- Danos no cabo podem causar curto-circuitos, incêndios e/ou choques eléctricos.

Não coloque a cara ou o corpo perto do aparelho enquanto cozinha ou quando abre a porta após cozinhar.

- Tenha cuidado para que crianças não se aproximem do aparelho.
- Caso contrário, tal pode resultar em queimaduras causadas pelo calor.

Não coloque alimentos ou objectos pesados sobre a porta quando a abrir.

- Os alimentos ou os objectos podem cair e tal pode resultar em queimaduras ou ferimentos.

Não arrefeça de forma abrupta a porta, o interior do aparelho ou o prato colocando água sobre os mesmos durante ou imediatamente após a cozedura.

- Tal pode resultar em danos no aparelho. O ar quente ou o vapor de água pode resultar em queimaduras ou ferimentos.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.



 Sinais de aviso muito importantes relativos à limpeza



Não limpe o aparelho vaporizando água directamente sobre o mesmo. Não utilize benzeno, diluente ou álcool para limpar o aparelho.

- Tal pode resultar em descoloração, deformação, danos, choque eléctrico ou incêndio.

Antes de limpar ou realizar operações de manutenção, desligue o aparelho da tomada de parede e retire restos de alimentos da porta e do compartimento de cozedura.

- Caso contrário, tal pode resultar em choque eléctrico ou incêndio.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.

Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.

Durante a limpeza as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho (apenas modelo com limpeza).

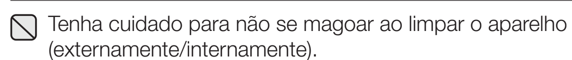
O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e deve especificar que utensílios podem ser deixados no forno durante a limpeza (apenas modelo com limpeza).

 Sinais de aviso relativos à limpeza



O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



Tenha cuidado para não se magoar ao limpar o aparelho (externamente/internamente).

- Pode magoar-se nas margens afiadas do aparelho.

Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o micro-ondas.

- Tal pode resultar em corrosão.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) Porta (dobrada)
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno micro-ondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

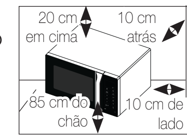
Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe B é equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.



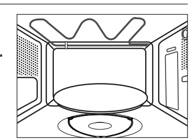
INSTALAR O FORNO MICRO-ONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.



3. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Caso o cabo de alimentação esteja danificado, este deve ser substituído por um cabo especial ou unidade disponibilizados pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência.
Para a sua própria segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA com ligação à terra de 3 pinos, 230 V e 50 Hz. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

☛ Não instale o micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

ACERTAR A HORA

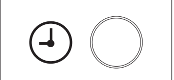
O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o aparelho, aparece automaticamente no visor ":0", "88:88" ou "12:00".
Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

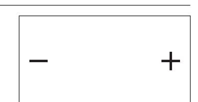
Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1.

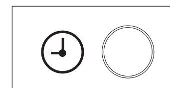
Para apresentar a hora no...	**Carregue no botão ⏲...**
sistema de 24 horas	Uma vez
sistema de 12 horas	Duas vezes



2. Carregue nos botões (—) e (+) para acertar as horas.



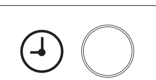
3. Carregue no botão ⏲.



4. Carregue nos botões (—) e (+) para definir os minutos.



5. Carregue no botão ⏲.



PORTUGUÊS



O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão ◊.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão ◊?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

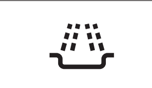
O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- O visor pode ser reinicializado se houver interferências no microprocessador do forno. Para resolver o problema, desligue a ficha e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência pós-venda da SAMSUNG.

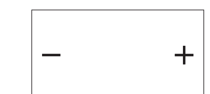
COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.
Verifique sempre as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

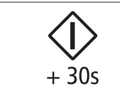


1. Carregue no botão .

   Resultado: Aparecem as indicações 800 W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão () até o nível de watts correspondente ser apresentado. Consulte a tabela de níveis de potência.



2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (–) e (+), conforme necessário.



3. Carregue no botão ◊.

   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
   1) Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

Nunca ligue o forno micro-ondas vazio.

Se pretende aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (800 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.



NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICRO-ONDAS	GRELHADOR
ALTA	800 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAMENTO ( )	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	1100 W
COMBINADO I ( )	600 W	1100 W
COMBINADO II ( )	450 W	1100 W
COMBINADO III ( )	300 W	1100 W

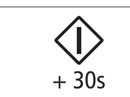
Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.

Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

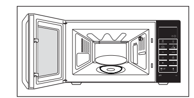


INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

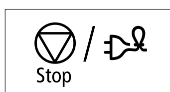
1. Para interromper temporariamente;
   Abra a porta.

   Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão .



2. Para parar completamente;
   Carregue no botão .

   Resultado: A cozedura é interrompida.

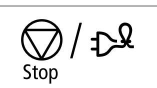


Pode igualmente cancelar qualquer programação antes do início da mesma, bastando para tal carregar em **Stop** ( ).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado.

- O forno muda para o modo de poupança de energia depois de não ser utilizado durante 5 minutos. Enquanto estiver no modo de poupança de energia, o ecrã fica em branco e o forno não pode ser utilizado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta e, de seguida, aparece “0” no ecrã. O forno está pronto para ser utilizado.
- Caso pretenda utilizar o modo de poupança de energia, carregue no botão **Energy Save (Poupança de energia)** ( ).



PORTUGUÊS

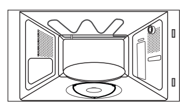
UTILIZAR A LIMPEZA A VAPOR (APENAS GS89F)

O vapor fornecido pelo sistema de limpeza a vapor irá molhar a superfície da cavidade.
Depois de utilizar a função de limpeza a vapor, pode facilmente limpar a cavidade do forno.

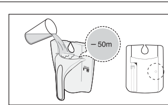
☛ Só é possível utilizar esta função depois de o forno ter arrefecido totalmente (temperatura ambiente).

Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.

1. Abra a porta.

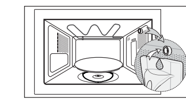


2. Encha com água, de acordo com a linha orientadora (nível de água) no exterior do recipiente de água.
(O limite é de aproximadamente 50 ml.)



Se colocar mais do que 50 ml, pode ocorrer uma fuga na parte posterior. Assegure-se de que não coloca mais do que 50 ml.

3. Insira o recipiente com água no suporte superior do recipiente de água na parede do lado direito da câmara de cozedura.

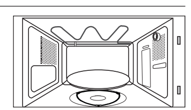


4. Feche a porta.

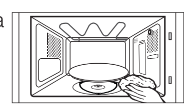
5. Carregue no botão **Steam Clean (Limpeza a vapor)** ( ).
Pode parecer **TURVO** durante a limpeza a vapor.
Não se trata de um defeito
POIS O VAPOR ENCOBRE A luz **NO INTERIOR.**

Steam Clean

6. Abra a porta.



7. Limpe a cavidade do forno com um pano de cozinha seco. Retire o prato giratório e a grelha inferior com papel de cozinha.



⚠ O recipiente de água só pode ser utilizado durante o modo "**Steam Clean (Limpeza a vapor)**".
Quando cozinhar alimentos sólidos, retire o recipiente de água porque, caso contrário, provocará danos e poderá fazer com que o forno micro-ondas se incendeie.



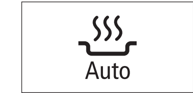




UTILIZAR A FUNCIONALIDADE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A função Reaquecimento automático tem quatro tempos de cozedura pré-programados.
Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o número de doses carregando nos botões (—) e (+).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

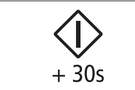
1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Auto Reheat (Reaquecimento automático)** (♨).



2. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (—) e (+).
(Consulte a tabela ao lado.)



3. Carregue no botão ◇.



Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Reaquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código / Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2. Sopa/molho (frios)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Deite a sopa/o molho num prato de sopa de cerâmica fundo ou tigela. Tape durante o tempo de aquecimento e de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3. Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Deite numa chávena de cerâmica (150 ml) ou caneca (250 ml) e coloque no centro do prato giratório. Reaqueça sem a tampa. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).
4. Gratinado de massa (congelada)	200 g 400 g	3 min.	Coloque o gratinado de massa congelada num prato de pirex de tamanho adequado. Coloque o prato na grelha. Este programa é adequado para gratinados de massa congelada como lasanha, cannelloni ou macarrão.

PORTUGUÊS



UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE AUTOMÁTICO

A funcionalidade Potência máxima de descongelamento automático permite descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelamento e o nível de potência são programados automaticamente.
O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

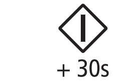
1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelamento)** (⁂).
(Consulte a tabela ao lado.)



2. Seleccione o peso do alimento carregando nos botões (—) e (+).
É possível seleccionar até um máximo de 1500 g.



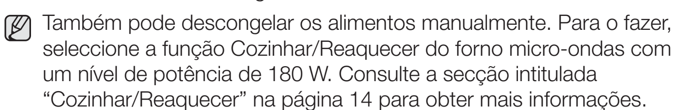
3. Carregue no botão ◇.



Resultado:



- Inicia-se o descongelamento.
- O forno apita a meio do descongelamento para que não se esqueça de virar os alimentos.
- Carregue novamente no botão (◇) para terminar o descongelamento.



Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função Cozinhar/Reaquecer do forno micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 14 para obter mais informações.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO DE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO

A tabela a seguir mostra os vários programas de Potência máxima de descongelamento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento. Coloque a carne, as aves, o peixe e pão/bolos num prato de cerâmica.

Código / Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para frangos inteiros e também para frango aos pedaços.
3. Peixe	200-1500 g	20-50 min.	Cubra o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para peixes inteiros e também para peixe aos pedaços.
4. Pão/ Bolo	125-625 g	5-20 min.	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate.

Seleccione a função Descongelamento manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre o descongelamento manual e o tempo de descongelamento, consulte a página 33.



USAR A FUNCIONALIDADE COZEDURA COM SENSOR

As cinco funcionalidades da cozedura com cozedura incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados.
Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a Cozedura com sensor, carregando nos botões (—) e (+).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Cozedura com sensor** ( ).
(Consulte a tabela ao lado.)



2. Carregue no botão ◇.

Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

+ 30s



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO COZEDURA COM SENSOR

A tabela seguinte apresenta 5 programas da Cozedura com sensor. Contém os intervalos de peso recomendado por item, os tempos de espera após a cozedura e as recomendações adequadas. Depois de iniciar o programa, os tempos de cozedura e os níveis de potência são calculados automaticamente. Para o seu conforto, o processo de cozedura é controlado pelo sistema de sensor. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera (min.)	Recomendações
1. Brócolos	200-500 g	1-2	Lave, limpe e prepare os bróculos. Coloque-os uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para bróculos, curgetes, beringelas, abóboras ou pimentos.
2. Cenouras às rodelas	200-500 g	1-2	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para cenouras, couve-flor ou nabos.
3. Batatas descascadas	200-800 g	2-3	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml de água (3 a 4 colheres de sopa). Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa.
4. Sopa fria	250-500 g	2-3	Coloque numa tigela ou num prato fundo de cerâmica e cubra com uma tampa de plástico durante o aquecimento. Coloque a sopa no centro do prato giratório. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera.
5. Sopa congelada (-18 °C)	250-500 g	2-3	Perfure a película da sopa congelada e coloque-a no centro do prato giratório. Coloque a sopa no centro do prato giratório. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera.

PORTUGUÊS

Instruções da função de cozedura com sensor automático

O sensor automático permite-lhe cozinhar os alimentos automaticamente através da detecção da quantidade de gases gerados pelos alimentos durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos, geram-se muitos tipos de gases. O sensor automático determina o tempo e o nível de potência adequados através da detecção desses gases dos alimentos, eliminando a necessidade de definir o tempo de cozedura e o nível de potência.
- Quando tapa um recipiente com a respectiva tampa ou com um invólucro de plástico durante a Cozedura com sensor, o sensor automático irá detectar os gases gerados depois de o recipiente ficar saturado com o vapor.
- Pouco antes de a cozedura acabar, será iniciada a contagem decrescente do tempo restante de cozedura. Se for necessário, esta será a melhor altura para virar ou mexer os alimentos para uma cozedura uniforme.
- Antes da cozedura com sensor automático, os alimentos podem ser temperados com ervas aromáticas, pimentas ou molhos para alourar. Mas atenção, o sal e o açúcar podem deixar marcas de queimadura nos alimentos e, por isso, esses ingredientes devem ser adicionados depois da cozedura.
- A função Mais/Menos é utilizada para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Deve utilizar esta função para ajustar o grau de cozedura para que este se adeqúe ao seu gosto pessoal. Utensílios e tampa para a cozedura com sensor
- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a selecção dos recipientes e tampas adequados presentes nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e utilize as respectivas tampas ou tape-os com um invólucro de plástico. Quando utilizar um invólucro de plástico, deixe um dos lado dobrados para trás para deixar que o vapor saia na proporção correcta.
- Utilize sempre a respectiva tampa do utensílio utilizado. Se o utensílio não tiver uma tampa própria, utilize um invólucro de plástico.
- Encha os recipientes pelo menos até meio.
- Os alimentos que precisam de ser mexidos ou virados devem ser mexidos ou virados mais no final do ciclo da cozedura com sensor, depois de começar a contagem decrescente no visor.

Utensílios e tampa para a cozedura com sensor

- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a selecção dos recipientes e tampas adequados presentes nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e utilize as respectivas tampas ou tape-os com um invólucro de plástico. Quando utilizar um invólucro de plástico, deixe um dos lado dobrados para trás para deixar que o vapor saia na proporção correcta.
- Utilize sempre a respectiva tampa do utensílio utilizado. Se o utensílio não tiver uma tampa própria, utilize um invólucro de plástico.
- Encha os recipientes pelo menos até meio.
- Os alimentos que precisam de ser mexidos ou virados devem ser mexidos ou virados mais no final do ciclo da cozedura com sensor, depois de começar a contagem decrescente no visor.

Importante

- Depois de instalar o forno e de ligá-lo à tomada eléctrica, não desligue o cabo de alimentação. O sensor de gás precisa de algum tempo para estabilizar, para que o resultado da cozedura seja satisfatório.
- Não é aconselhável a utilização da funcionalidade cozedura com sensor automática numa operação de cozedura contínua, i.e. uma operação de cozedura imediatamente após outra.
- Instale o forno num local bem ventilado para um arrefecimento e circulação de ar adequados e para assegurar que o sensor funciona com precisão.
- Para evitar maus resultados, não utilize o sensor automático quando a temperatura ambiente estiver demasiado alta ou baixa.
- Não utilize detergentes voláteis para limpar o forno. Os gases resultantes deste detergente podem afectar o sensor.
- Evite colocar o forno perto de electrodomésticos que emitam muita humidade ou gás, visto que isto irá interferir com o desempenho adequado do sensor automático.
- Mantenha sempre o interior do forno limpo. Limpe todos os derramamentos com um pano húmido.
  Este forno destina-se apenas a utilização doméstica.





UTILIZAR A FUNÇÃO COZEDURA A VAPOR AUTOMÁTICA (APENAS GS89F-SP)

Com a funcionalidade de vapor, o tempo de cozedura é programado automaticamente. Pode ajustar o número de doses carregando nos botões (—) e (+). Utilize o recipiente de plástico de cozedura a vapor quando utilizar a função de cozedura a vapor.
Primeiro, coloque o recipiente de plástico de cozedura a vapor no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Steam (Vapor)** ( ).

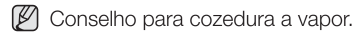


2. Defina o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+). (Consulte a tabela ao lado.)



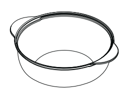
3. Carregue no botão ◇.
   Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

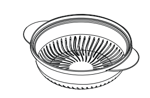


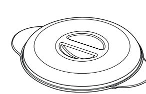


Conselho para cozedura a vapor.

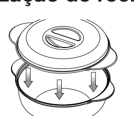
Componentes do recipiente de cozedura a vapor

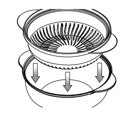
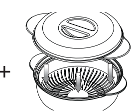

Recipiente


Cesto


Tampa

Utilização do recipiente de cozedura a vapor


(Recipiente + tampa)

 + 
(Recipiente + cesto + tampa)

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO DE COZEDURA A VAPOR AUTOMÁTICA

A tabela a seguir apresenta os 5 programas da função Vapor, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Utilize sempre o recipiente para cozedura a vapor e adicione água conforme a instrução na tabela, quando utilizar a função Cozedura a vapor. Os alimentos serão cozinhados por micro-ondas e com a ajuda do vapor.

Código / Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera (min.)	Utilização	Recomendações
1. Legumes frescos	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Recipiente com cesto + tampa 2 a 5 colheres de sopa de água dependendo da quantidade	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Insira o cesto no recipiente de cozedura a vapor. Distribua os vegetais sobre o tabuleiro. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água, quando cozinhar 100-350 g, adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 500-550 g. Tape com a tampa.
2. Filetes de peixe	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Recipiente com cesto + tampa + 100 ml de água	Passe por água e prepare os filetes de peixe frescos e adicione uns pingos de sumo de limão. Adicione 100 ml no recipiente de cozedura a vapor. Coloque os filetes, lado a lado, no cesto, insira o cesto no recipiente e tape-o com a tampa.
3. Peitos de frango	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Recipiente com cesto + tampa + 100 ml de água	Passe por água e prepare os peitos de frango. Com a faca, dê 2 ou 3 golpes nos peitos de frango. Adicione 100 ml no recipiente de cozedura a vapor. Coloque os peitos de frango, lado a lado, no cesto, insira o cesto no recipiente e tape-o com a tampa.
4. Batatas des-cascadas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Recipiente + tampa	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as no recipiente de cozedura a vapor. Adicione 15 a 30 ml (1 a 2 colheres de sopa) de água, quando cozinhar 100-350 g, adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) para 400-650 g. Tape com a tampa.
5. Arroz branco	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Recipiente + tampa	Utilize arroz branco pré-cozido. Coloque o arroz no recipiente de cozedura a vapor. Adicione o dobro da quantidade de arroz, de água fria. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, mexa antes de deixar repousar. Depois da cozedura, retire a humidade da cavidade com papel de cozinha.

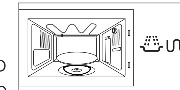
PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO DE COZEDURA A VAPOR MANUAL

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alcachofras	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Lave as alcachofras. Coloque-as no recipiente. Adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa.
Legumes frescos	300 g	800 W	4-5	1-2	Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o cesto no recipiente. Distribua os vegetais no cesto. Adicione 2 colheres de água. Tape com a tampa.
Legumes congelados	300 g	600 W	7-8	2-3	Coloque o cesto com os legumes congelados no recipiente de cozedura a vapor. Adicione uma colher de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso.
Filetes de peixe frescos	300 g	1. fase: 800 W 2. fase: 450 W	1-2 5-6	1-2	Passe por água e prepare os filetes de peixe, como pescada, redfish ou salmão. Adicione uns pingos de sumo de limão. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os filetes, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa.
Peito de frango	300 g	1.fase: 800 W 2. fase: 600 W	1-2 7-8	1-2	Passe por água e prepare o peito de frango. Com a faca, dê 2 ou 3 golpes no frango. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os peitos de frango, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa.
Arroz	250 g	800 W	15-18	5-10	Coloque arroz pré-cozido no recipiente. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos, ou o arroz integral, durante 10 minutos.
Batatas com casca	500 g	800 W	7-8	2-3	Pese e lave as batatas e coloque-as no recipiente de cozedura a vapor. Adicione 3 colheres de água. Tape com a tampa.
Guisado (frio)	400 g	600 W	5-6	1-2	Coloque o guisado no recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar.
Bolinhos levedados com recheio de geleia	150 g	600 W	1-2	2-3	Molhe ligeiramente a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Ponha 1 ou 2 bolinhos congelados ao lado um do outro no recipiente de cozedura a vapor. Insira o cesto no recipiente. Tape com a tampa.
Compota	250 g	800 W	3-4	2-3	Pese a fruta (p. ex.: maçãs, pêras, ameixas, alperces, mangas ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque-as no recipiente. Junte 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 ou colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa.

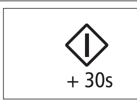


UTILIZAR A FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR AUTOMÁTICA

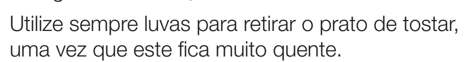
Com a funcionalidade Cozedura/Tostar automática, o tempo de cozedura é programado automaticamente. Pode ajustar o número de doses, carregando os botões (—) e (+).
Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato giratório e feche a porta.



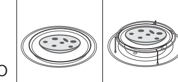
1. Coloque o prato de tostar directamente no prato giratório e pré-aqueça-o com a combinação mais elevada micro-ondas - grelhador. Carregue no botão **Combi (Combinado) ()** e programe o tempo de pré-aquecimento (3 a 5 minutos), carregando nos botões (—) e (+).



2. Carregue no botão ◇.

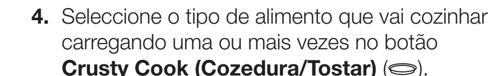


Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.



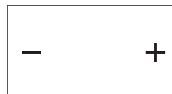
3. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos no prato de tostar. Feche a porta.

Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.

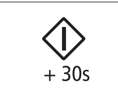




4. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Crusty Cook (Cozedura/Tostar)** ().



5. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (—) e (+).
(Consulte a tabela ao lado)



6. Carregue no botão ◇.

Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Como limpar o prato de tostar : Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxagúe com água limpa.

Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

Atenção : O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR AUTOMÁTICA

A tabela seguinte apresenta 4 programas de Cozedura/Tostar. Siga as quantidades recomendadas, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código / Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo de espera (min.)	Recomendações
1. Piza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Coloque a piza no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
2. Cacetes congelados	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 450 W + grelhador. Coloque um cacete no centro do prato de tostar, coloque dois cacetes lado a lado no prato de tostar. Este programa é adequado para cacetes com guarnição, (por exemplo, presunto e queijo), assim como piza.
3. Tarte / Quiche congeladas (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Coloque a tarte/quiche congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
4. Nuggets de frango congelados	125 g 250 g	4	-	Pré-aqueça o prato de tostar utilizando 600 W + grelhador. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Distribua os nuggets de frango de forma uniforme no prato de tostar. Vire-os, quando o forno emitir um sinal sonoro. Carregue no botão iniciar para continuar a cozinhar.

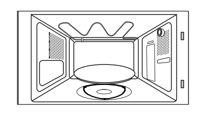




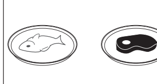
PORTUGUÊS

UTILIZAR A FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR MANUAL

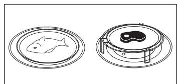
Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte).
O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada micro-ondas - grelhador [600 W + Grelhador (♨)] seguindo os tempos e instruções na tabela.
   - ☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
   - ✎ Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
   - ✎ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato antes de cortar.



3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
   - ☛ Não coloque qualquer objecto no prato de tostar que não seja resistente ao calor, taças de plástico, por exemplo.
   - ☛ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.



4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.
5. Seleccione o tempo de cozedura e nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado.)

✎ **Como limpar o prato de tostar :** Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxagúe com água limpa.

✎ Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

✎ **Atenção :** O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR MANUAL

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório.
Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador (♨) durante 3 a 5 minutos.
Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura (min.)	Recomendações
Bacon	4 fatias (80 g)	3 min.	600 W + Grelhador	3½-4	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Tomates no forno	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grelhador	4-5	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Batatas assadas	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grelhador	5-6 8-9	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha.
Hambúrguer congelado	2 peças (125 g)	3 min.	600 W + Grelhador	7-7½	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque o hambúrguer congelado, lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 4 a 5 minutos.

Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura (min.)	Recomendações
Cacetes congelados	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grelhador	8-9	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os cacetes com guarnição (p. ex.: tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Piza congelada	300-400 g	5 min.	450 W + Grelhador	9-11	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Mini-piza congelada	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grelhador	9-10	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as mini-pizas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.
Piza fria	300-350 g	5 min.	450 W + Grelhador	6½-7½	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza fria no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Douradinhos congelados	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grelhador	7-8 9-10	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os douradinhos em círculo no prato. Vire-os passados 4 min. (5 pcs) ou passados 6 min. (10 pcs).
Nuggets de frango congelados	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grelhador	5-6 7-8	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vira-os passados 3 min. (125 g) ou 5 min. (250 g).

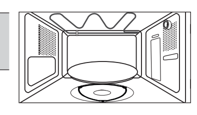
SELECCIONAR A POSIÇÃO DA RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO

A resistência de aquecimento é utilizada com o grelhador. Existe apenas uma posição na lista. É necessário informar os consumidores sobre quando deverá ser colocada na posição vertical.

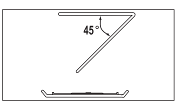
- Posição horizontal para grelhar ou cozinhar no modo combinado micro-ondas + grelhador

Mude apenas a posição da resistência de aquecimento quando esta estiver fria e não exerça uma força excessiva quando a colocar na posição vertical.

Para programar a resistência de aquecimento para...	Faça o seguinte...
• Posição horizontal (grelhador ou modo combinado micro-ondas + grelhador)	• Puxe a resistência de aquecimento para si • Empurre-a até esta ficar paralela ao tecto do forno



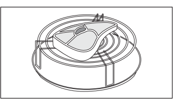
Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo.



SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.



Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 28.

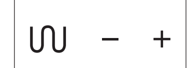


PORTUGUÊS

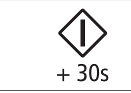
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

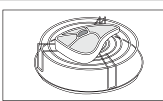
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, carregando no botão **Grill (Grelhador)** (ᗯ) e defina o tempo de pré-aquecimento, carregando nos botões (—) e (+).



2. Carregue no botão ◇.



3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.



4. Carregue no botão ᗯ.
Resultado: Aparecem as seguintes indicações:

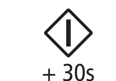




5. Programe o tempo do Grelhador, carregando nos botões (—) e (+). O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



6. Carregue no botão ◇.
Resultado: Inicia-se o grelhado. Quando terminar
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



Não se preocupe se o aquecedor ligar e desligar durante a função do grelhador. Este sistema é concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
Confirme que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

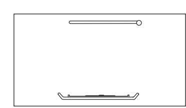
COMBINAR MICRO-ONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

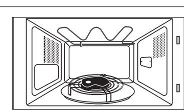
Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 26 para obter mais detalhes.



2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.



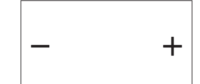
3. Carregue no botão **Combi (Combinado)** (ᗯ).
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
ᗯ (modo micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



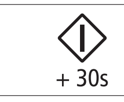
Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Combi (Combinado)** (ᗯ) até aparecer o nível de potência correspondente no visor.

Não é possível programar a temperatura do grelhador.

4. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+), conforme necessário. O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.



5. Carregue no botão ◇.
Resultado: Inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



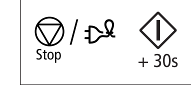
A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.





DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



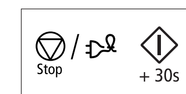
1. Carregue nos botões ◎ e ◇simultaneamente.

   Resultado:

   - Aparece a seguinte indicação.

   - O forno não emite um sinal sonoro sempre que carrega num botão.



2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões ◎ e ◇ em simultâneo.

   Resultado:

   - Aparece a seguinte indicação.

   - O forno volta a utilizar o sinal sonoro.

BLOQUEAR O FORNO MICRO-ONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

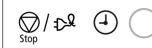


1. Carregue nos botões ◎ e ◷ simultaneamente.

   Resultado:

   - O forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação “L” no visor.




2. Para destrancar o forno, carregue novamente nos botões ◎ e ◷ em simultâneo.

   Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

PORTUGUÊS





GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de oito minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou papel de jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Com cuidado**

✗ **: Não seguro**



GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura.
Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão-verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.



Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	800 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	800 W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	800 W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	800 W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	800 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno micro-ondas (800 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	5½-6½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	3½-4	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4½-5	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5½-6	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura.
Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.
LEITE PARA BEBÉS: Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.
OBSERVAÇÃO: Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.
Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como indicações para reaquecer.



PORTUGUÊS

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 50 seg. a 1 min.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no micro-ondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque a massa recheada (por ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.



DESCONGELAMENTO MANUAL

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.
As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.
Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.
Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.
Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada Costeletas de porco	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Aves				
Frango em pedaços Frango inteiro	500 g (2 pcs) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Peixe				
Filetes de peixe	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cerca 50 g cada) Tosta/sanduíche Pão alemão (farinha de trigo+centeio)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4 ½ -5 8-10	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelamento!





GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.



MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.







Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1-1½ 2-2½	Apenas grelhador 1-2 1-2	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2-5 minutos.
Cacetes + com guarnição (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grelhador	8-9	-	Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-	Coloque os alimentos a gratinar congelados num prato de pirex redondo pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (Cannelloni, macarrão, lasanha)	400 g	MO + Grelhador	600 W + Grelhador 14-15	Grelhar apenas 2-3	Coloque a massa congelada num pirex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peitos de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½	Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5	Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 4 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pcs (cada 25 g)	Grelhador apenas	4-5	4½-5½	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3	Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.
Tomates no forno	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 4½-5½ 7-8	Grelhar apenas 2-3	Corte ao meio os tomates. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.
Tosta Havai (fiambre, ananás e fatias de queijo)	2 pcs (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4 ½-5 ½ 8-9	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.



Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Frango em pedaços	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grelhador	10-12	12-13	Tempere os pedaços de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque uma peça de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de borrego/ bifes (médio)	400 g (4 pcs)	Apenas grelhador	12-15	9-12	Unte as costeletas de borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de porco	250 g (2 pcs)	MO + Grelhador	300 W+ Grelhador 7-8	Grelhar apenas 6-7	Unte as costeletas de porco com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	4-4½ 6-7	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30 a 40 segundos a 800 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 800 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 800 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.



COZINHAR PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!



LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel de roletes

☛ **Certifique-se SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

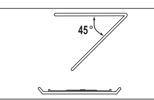
1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulada
- impeça a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade direita do forno micro-ondas após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo.



PORTUGUÊS



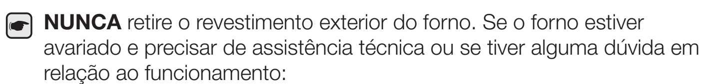
PORTUGUÊS

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações



☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

Este forno micro-ondas não se destina a uso comercial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**GS89F / GS89F-SP**
Fonte de alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas Grelhador Modo combinado	 1200 W 1100 W 2300 W
Potência de saída	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P (31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 13,5 kg aprox.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

NOTA

NOTA





DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	

N.º de código: DE68-03817C